

Rosół - esencjonalny i klarowny - jak to zrobić?



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża porcja włoszczyzny	1
kg. mięsa wołowego z kością	1
kg mięsa drobiowego, najlepiej także z kością	1
przyprawy	do smaku:
l wody	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowanie dobrego rosółu nie jest trudne, ale wymaga cierpliwości i znajomości kilku sztuczek.

Na rosół wybieramy mięso drobiowe (kura, kurczak, indyk...) i wołowe - taki "mieszany" jest najlepszy. Wołowina powinna być z kością np. szponder, rostbef; dobra będzie też pręga. Drób najlepiej taki wiejski bo prawdziwego koguta nie zastąpi hodowlany brojler, ale jak nie mamy dostępu to trudno i wtedy lepiej wybrać np. udziec z indyka. Z warzyw potrzebujemy tradycyjną dużą włoszczyznę - z kapustą lub bez - to kwestia gustu. Można dodać 2-3 kapelusze suszonych grzybów - poprawiają smak i kolor rosółu. Mięso myjemy, wkładamy do garnka, warzywa obieramy, płuczemy, dokładamy do mięsa i całość zalewamy zimną! wodą tak aby zakryła produkty na ok. 5 cm. Jeśli używamy mięsa wołowego bez kości i chcemy później wykorzystać je jako np. sztukę mięsa w sosie to możemy je obsmażyć na suchej patelni aby zamknęły się pory mięsa i dopiero takie zalać zimną wodą. Rosół gotujemy na malutkim ogniu - płyn po zagotowaniu ma tylko leciutko mrugać! - przez ok. 3 godziny - przez ten czas z wszystkich produktów wydobędą się smaki i aromaty. Rosółu nie mieszamy! W pierwszej fazie gotowania (do zagotowania) na powierzchni będą pojawiać się tzw. szumowiny czyli drobinki ściętego białka mięsnego w postaci szarych, białych kłaczków i piany - należy starannie je zbierać z powierzchni łyżką cedzakową i wyrzucać. Przyprawy (ziele angielskie, liście laurowe, ziarenka pieprzu) dodajemy dopiero po odszumowaniu. Żeby rosół miał piękny złoty kolor dodajemy do niego, m/w w połowie gotowania, zwykłą cebulę - nieobraną, przekrojoną na pół i przypaloną na suchej, stalowej patelni albo płytce żeliwnej. Można też zrobić karmel wsypując łyżeczkę (na 1,5-2l) zwykłego cukru na suchą stalową patelnię i nie mieszając stapiamy go, stawiając patelnię na ogniu, na brązowy karmel - ostrożnie bo będzie bardzo gorący i pryska przy wlewaniu do wywaru. Rosół solimy dopiero pod koniec gotowania.

